

PAT-NO: JP362269657A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 62269657 A  
TITLE: NOODLE CONTAINING MASHED POTATO  
PUBN-DATE: November 24, 1987

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME  
TAKAHASHI, KENICHI

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
TAKAHASHI KENICHI	N/A

APPL-NO: JP61112332

APPL-DATE: May 15, 1986

INT-CL (IPC): A23L001/16

US-CL-CURRENT: 426/74

## ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the titled noodle having rationally enriched vitamin C which is insufficient in conventional noodle, by admixing mashed potato to wheat flour.

CONSTITUTION: Wheat flour used as a main component of noodle is mixed with a proper amount of mashes potato and the mixture is stirred to obtain the objective noodle. Mashed potato is suitable as a component of noodle because it contains 9mg of vitamin C per 100g, has high heat-resistance and is free from acidulous taste.

COPYRIGHT: (C)1987, JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭62-269657

⑬ Int.Cl.<sup>1</sup>

A 23 L 1/16

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和62年(1987)11月24日

A-2104-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全1頁)

⑮ 発明の名称 マッシュポテト入りめん類

⑯ 特願 昭61-112332

⑰ 出願 昭61(1986)5月15日

⑱ 発明者 高橋 健一 網走市台町3丁目1番8号

⑲ 出願人 高橋 健一 網走市台町3丁目1番8号

## 明細書

ることに適している。

本発明は從来のめん類に不足しているビタミンCを合理的に、補強したものである。

1. 発明の名称 マッシュポテト入りめん類

2. 特許請求の範囲

めん類の主成分である小麦粉にマッシュポテトを混合しためん類

特許出願人 高橋 健一

3. 発明の詳細な説明

この発明はめん類の主成分である小麦粉にマッシュポテトを適量攪拌、混合しためん類に関するものである。

めん類は消費量が多く、学校給食にも取り入れられているが栄養バランス上、ビタミンCの含有量が不足している。

これは熱湯を用い、ゆでる時、熱に弱いビタミンCが多く破壊されるためである。

マッシュポテトには100g中9mgのビタミンCが含有されている。

マッシュポテトに含有されているビタミンCは、熱に強く、又、酸味がないのでめん類に、混合す